



# Concursos nacionales Cocoa of Excellence

## Directrices

**Vinculado a los Premios Cocoa of Excellence  
Edición 2023**

**Agosto de 2022**

**Nota:** Estas directrices tienen como objetivo guiar a los Comités Nacionales de Organización a llevar a cabo los concursos Cocoa of Excellence a nivel nacional, cuyo resultado será la selección de las muestras de cacao que competirán a nivel internacional por los Premios Cocoa of Excellence 2023. Estas directrices son sugerencias y deben ser adaptadas al contexto de cada país.



El contenido de este sitio tiene una licencia de Creative Commons Atribución-No Comercial 4.0 Internacional. de la licencia visite: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>.

# Contenido

<b>Introducción y objetivos de estas directrices .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Establecer la visión y los objetivos .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Planificación de las actividades, socios y presupuesto .....</b>	<b>5</b>
2.1 Planificación de las actividades .....	5
2.2 Socios y presupuesto .....	7
<b>3. Establecimiento del comité de selección de las muestras de granos de cacao.....</b>	<b>7</b>
<b>4. Anunciar el concurso y proporcionar directrices de participación .....</b>	<b>8</b>
4.1 Anuncio: comunicación de las reglas y de las fechas límites.....	8
4.2 Fecha límite para la recepción de muestras de cacao .....	8
4.3 Quiénes puede participar y cuántas muestras pueden enviar .....	9
4.4 Cómo pueden participar los productores.....	9
4.5 Requisitos de calidad para las muestras de cacao .....	10
<b>5. Selección de las muestras de cacao .....</b>	<b>10</b>
<b>6. Evaluación de la calidad y del sabor y selección de los premios .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Organización de la celebración nacional y de la ceremonia de premiación.....</b>	<b>12</b>
<b>8. Retroalimentación a los productores participantes .....</b>	<b>13</b>
<b>9. Vínculo con los Premios Cocoa of Excellence 2023 .....</b>	<b>13</b>
<b>10. Revisión y evaluación del éxito y planificación del próximo concurso .....</b>	<b>14</b>
<b>11. Participación a las celebraciones de los Premios 2023 Cocoa of Excellence.....</b>	<b>15</b>
<b>Anexo A - Ejemplo de calendario de actividades .....</b>	<b>16</b>



## Introducción y objetivos de estas directrices

Cocoa of Excellence **reconoce, preserva, valora y promueve la calidad y la diversidad de sabores del cacao** en toda la cadena de valor para mejorar los medios de vida de los pequeños agricultores e impulsar la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao para lograr comunidades prósperas, resilientes y saludables, desde los orígenes hasta los consumidores. Da un reconocimiento mundial a los productores de cacao de calidad superior y celebra la diversidad de sabores de los diferentes orígenes de producción. Cocoa of Excellence **reconoce, preserva, valora y promueve la calidad y la diversidad de los sabores del cacao** a lo largo de la cadena de valor para mejorar los medios de vida de los pequeños agricultores y promover la sostenibilidad de la cadena de suministro del cacao para lograr comunidades prósperas, resistentes y saludables, desde los países productores hasta los consumidores. Aporta un reconocimiento mundial a los productores de cacao de primera calidad y celebra la diversidad de sabores de los distintos países productores de cacao. Creado en 2009, Cocoa of Excellence está dirigido por la Alianza de Bioersity International y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) y organizado en colaboración con varios socios del sector público y privado. Los países productores de cacao participantes están invitados a establecer un Comité Nacional de Organización, ente que, en cada país, supervisa la participación de los productores de cacao basándose en los requisitos y las condiciones para participar dados por el Cocoa of Excellence. Para más detalles sobre la Edición 2023 de los Premios Cocoa of Excellence, por favor consulte la Guía de Participación disponible en: [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)

Cocoa of Excellence alienta a cada país participante a organizar un concurso nacional Cocoa of Excellence ya que es una oportunidad única para promover el cacao de alta calidad, su diversidad, y celebrar a nivel nacional los conocimientos técnicos y destrezas de los hombres y mujeres que lo producen. Estos concursos pueden ser la oportunidad de seleccionar las mejores muestras para enviarlas al Cocoa of Excellence para participar en los Premios Cocoa of Excellence 2023.

Estas directrices tienen como objetivo ayudar a los Comités Nacionales de Organización en la organización de los concursos nacionales para la selección de muestras que serán enviadas a concursar a nivel internacional. Las sugerencias están basadas en el proceso, las actividades y el calendario de los Premios Cocoa of Excellence 2023. Pueden ser adaptadas a las necesidades específicas de cada país con el fin de realizar las siguientes actividades principales de un concurso nacional Cocoa of Excellence:

1. Establecer la visión y los objetivos del concurso nacional Cocoa of Excellence.
2. Planificar las actividades y establecimiento de un calendario.
3. Crear el comité de selección de las muestras de granos de cacao.
4. Anunciar ampliamente el concurso y proveer bases claras a los participantes.
5. Selección de las muestras de cacao participantes basada en reglas establecidas.
6. Evaluar la calidad y del sabor de las muestras de granos de cacao y seleccionar los premios.
7. Organizar las celebraciones nacionales y la ceremonia de premiación.
8. Proporcionar retroalimentación detallada a los productores participantes.
9. Vincular a los Premios Cocoa of Excellence 2023.



10. Revisar y evaluar el éxito del concurso nacional Cocoa of Excellence, y planificar la próxima edición.
11. Participar en la celebración de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023.

## 1. Establecer la visión y los objetivos

Se debe formar un Comité Nacional de Organización responsable del concurso nacional Cocoa of Excellence. Este comité puede ser el mismo que el Comité Nacional de Organización responsable de organizar la participación del país en los Premios Cocoa of Excellence. En caso contrario, se debe asegurar una estrecha colaboración y comunicación regular con el Comité Nacional de Organización para la participación del país en el concurso internacional de los Premios Cocoa of Excellence. Con el fin de asegurar un proceso transparente, participativo e inclusivo, se recomienda que se incluya a representantes de las distintas instituciones y organizaciones que intervienen en el sector cacaotero del país interesadas en desempeñar un papel en el proceso, como lo son las juntas de cacao, las asociaciones de productores, las cooperativas, las principales instituciones de investigación, las organizaciones no gubernamentales, la industria del cacao y el chocolate y otros interesados de relevancia.

La visión y los objetivos de un concurso nacional Cocoa of Excellence deben ser claramente definidos por el Comité Nacional de Organización; deben dar una clara dirección y dimensión al concurso para que se comunique eficazmente a una amplia audiencia; deben estar explícitamente descritos en las directrices y en cualquier otro material de comunicación que presente el concurso nacional Cocoa of Excellence.

La visión del concurso nacional Cocoa of Excellence debe ser amplia y tener como objetivo un impacto a largo plazo vinculado al desarrollo sostenible de la cadena de valor del cacao en el país.

Los objetivos deben ser más específicos. Algunos ejemplos de objetivos pueden ser:

- Celebrar la calidad y los sabores del cacao a nivel nacional.
- Asegurar una amplia participación de productores de cacao representando la diversidad genética, los orígenes geográficos y las mejores prácticas de producción del cacao en grano.
- Aumentar la conciencia a lo largo de la cadena de valor del cacao en el país, sobre la oportunidad de producir cacao de alta calidad.
- Sensibilizar sobre la importancia de conservar la diversidad única de cacao en el país.
- Crear vínculos entre los productores de cacao y los operadores en las cadenas de suministro para promover las oportunidades de mercado y generar primas de calidad.
- Aumentar la capacidad a nivel nacional de evaluar la calidad física y sabor de muestras de cacao.
- Aumentar la capacidad de procesar cacao en grano siguiendo las mejores prácticas
- Seleccionar los mejores granos que representan la calidad y la diversidad del país para participar en los Premios Cocoa of Excellence.

La visión y los objetivos pueden ser útiles más tarde para evaluar el éxito y el impacto del concurso nacional Cocoa of Excellence a todo nivel, incluyendo los productores que participaron, las cooperativas, los compradores y los procesadores.



## 2. Planificación de las actividades, socios y presupuesto

### 2.1 Planificación de las actividades

Se recomienda que los miembros del Comité Nacional de Organización se reúnan regularmente para planificar las actividades, acordar las prioridades, evaluar el progreso y hacer ajustes.

El Comité Nacional de Organización sería responsable de las siguientes actividades:

1. Acordar las principales actividades y responsabilidades de sus miembros.
2. Definir las reglas, los procedimientos y los requisitos específicos para el concurso nacional Cocoa of Excellence, incluyendo cómo se recopilan y gestionan las muestras de cacao y los datos correspondientes.
3. Acordar un calendario de actividades con plazos y fechas límite claras.
4. Acordar un presupuesto basado en los costos de cada actividad y buscar apoyo financiero.
5. Elaborar directrices para los participantes en el concurso nacional Cocoa of Excellence con todas las condiciones y requisitos para las muestras y la información correspondiente.
6. Asegurar la confidencialidad y el anonimato de las muestras durante el proceso hasta que las muestras ganadoras sean seleccionadas.
7. Anunciar ampliamente el concurso nacional Cocoa of Excellence a los productores de cacao de todas las regiones productoras del país y a los actores de la cadena de valor.
8. Establecer un panel de expertos (Comité de Selección), que asesorará sobre cualquier asunto técnico, evaluará la calidad de las muestras (física y sensorial si es posible) y seleccionará a los ganadores.
9. Coordinar la recepción de las muestras y comunicarse con los productores para asegurar que todos los formularios con la información correspondiente estén completos.
10. Atribuir un código de identificación único a cada muestra de granos de cacao para que los miembros del Comité de Selección garanticen el anonimato durante el proceso. No se debe comunicar ninguna otra información específica sobre las muestras a los que procesan y evalúan los granos, excepto las fechas de fermentación y secado y el material genético para definir las mejores condiciones de tostado para la elaboración del licor.
11. Coordinar las pruebas de calidad y la evaluación de los sabores de las muestras de cacao procesadas en licor o chocolate, y asegurar que esto sea llevado a cabo con total confidencialidad y anonimato.
12. Coordinar las celebraciones del concurso nacional Cocoa of Excellence y una amplia participación de los actores de la cadena de valor del cacao en el país, y acordar la fecha y el lugar de la celebración.
13. Hacer un seguimiento y proporcionar retroalimentación detallada y confidencial a todos los productores de cacao que enviaron muestras, incluyendo los resultados de la evaluación de la calidad física y sensorial, con recomendaciones de mejora si es necesario.
14. Coordinar la participación y el envío de las muestras ganadoras a Cocoa of Excellence a más tardar el 31 de enero de 2023.



15. Coordinar la participación a las celebraciones de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023.
16. Evaluar las debilidades y definir mejoras para aplicarlas en los siguientes concursos nacionales Cocoa of Excellence.
17. Planificar el próximo concurso nacional Cocoa of Excellence.

Para vincular el concurso nacional Cocoa of Excellence con el concurso internacional de los Premios Cocoa of Excellence 2023, el Comité Nacional de Organización deberá tener en cuenta los requisitos para los Premios Cocoa of Excellence 2023 disponibles en la Guía de Participación 2023 aquí: [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)

Deben tenerse en cuenta los siguientes requisitos:

- Costo de inscripción de 100 USD por muestra que ingrese al concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023<sup>1</sup>.
- Las muestras de cacao en grano deben ser cosechadas durante la temporada principal de cosecha.
- Los granos deben almacenarse durante un mínimo de 6 semanas entre la fecha final del secado hasta la fecha de ser enviados a Cocoa of Excellence para que el sabor se desarrolle y estabilice antes de la evaluación física y sensorial por parte de Cocoa of Excellence.
- Debe enviarse un mínimo de 5 Kg de cada muestra de cacao antes del 31 de enero de 2023 a Cocoa of Excellence.
- Todas las muestras de cacao deben estar acompañadas del formulario de datos completado con toda la información disponible sobre la muestra.
- No debe seleccionarse más de una muestra por productor.
- No se debe seleccionar a ninguno de los anteriores ganadores de los Internacional Cocoa Awards de los años 2009 a 2019 ni un Premio de Oro 2021 Cocoa of Excellence.
- No se debe enviar a Cocoa of Excellence más que el cupo de muestras permitido establecido para país.

Se recomienda que el Comité Nacional de Organización establezca un calendario para planificar las actividades con las fechas clave, incluyendo la recepción de las muestras, la celebración de los ganadores, etc. Si el concurso nacional Cocoa of Excellence tiene como objetivo participar en los Premios Cocoa of Excellence 2023, es importante que las muestras de los ganadores sean enviadas al Cocoa of Excellence antes del 31 de enero de 2023.

La elaboración del calendario debe incluir y fijar la fecha de las celebraciones a nivel nacional y la fecha del envío de las muestras al Cocoa of Excellence para luego construirse hacia atrás estimando el tiempo necesario para cada actividad, con suficiente flexibilidad en caso de retraso o de imprevistos. Es importante establecer el número máximo de muestras que se podrán procesar y el tiempo que llevará realizar las evaluaciones físicas y sensoriales. En el **Anexo A** figura un ejemplo de calendario de actividades.

---

<sup>1</sup> El costo de inscripción incluye: Un informe detallado de retroalimentación para todas las muestras de cacao participantes (valorado en 500 USD). Además, para las muestras seleccionadas entre las mejores 50 muestras, incluye la promoción entre compradores, comerciantes y fabricantes de chocolate, así como entradas gratuitas para participar en las celebraciones de los Premios Cocoa of Excelencia 2023.



## 2.2 Socios y presupuesto

Es importante estimar el presupuesto necesario para el concurso nacional Cocoa of Excellence y las actividades de seguimiento, así como las actividades para encontrar financiamiento. Podría ser interesante en este punto involucrar a diferentes aliados profesionales que podrían formar parte del proceso de evaluación y selección.

Ejemplo de costos a considerar en el presupuesto para la organización del concurso nacional Cocoa of Excellence:

- Comunicación y publicidad para anunciar el concurso nacional Cocoa of Excellence.
- Reuniones del Comité Nacional de Organización.
- Gastos de personal para la organización.
- Equipo necesario.
- Participación de expertos en evaluación sensorial y calidad del cacao para la selección de las mejores muestras.
- Lugar y organización de la celebración final.
- Empresa de mensajería *courier* para el envío de las muestras a Cocoa of Excellence y obtención de certificados fitosanitarios.
- Costo de inscripción de 100 USD por muestra que ingrese al concurso de los Premios Cocoa of Excellence.
- Participación de los productores y organizadores en la celebración de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023.

Pueden negociarse patrocinios y contribuciones para apoyar los costos del concurso nacional Cocoa of Excellence con:

- Organizaciones no gubernamentales o instituciones del gobierno con programas de campo que involucren a productores de cacao.
- Laboratorios o empresas exportadoras con experiencia en la evaluación de la calidad física de los granos.
- Empresas procesadoras de chocolate con experiencia y equipo para el procesamiento de licor y chocolate.
- Compradores y comerciantes de cacao en el país que puedan patrocinar el evento.
- Cualquier otra organización que pueda beneficiarse de una alta visibilidad en el evento y publicidad del mismo.

## 3. Establecimiento del comité de selección de las muestras de granos de cacao

Se alienta al Comité Nacional de Organización a que establezca un comité para la selección de las muestras, como el Comité Técnico del Cocoa of Excellence. El Comité Nacional de Organización debe identificar a sus potenciales miembros con experiencia profesional en las siguientes áreas:

- El procesamiento de granos de cacao en licor y chocolate.
- Desarrollo de productos finales para los consumidores.
- Evaluación física y de aroma de los granos de cacao como resultado de la prueba de corte.



- Evaluación sensorial de una amplia gama de granos de cacao de distintos orígenes y *terroirs*, procesados en un licor y chocolate de manera estándar.
- Análisis descriptivos cuantitativos que utilizan puntajes para atributos de sabor y calidad global.
- Análisis de datos de los resultados de paneles sensoriales para la selección de las mejores muestras.

El Comité de Selección puede estar presidido por uno de los miembros, responsable de supervisar el proceso y tomar las decisiones finales cuando no haya consenso entre los miembros. Las responsabilidades del Comité de Selección podrían ser principalmente de acordar sobre un proceso técnico de evaluación y selección de las muestras de granos y llevar a cabo la evaluación de las muestras. También debe dar recomendaciones para dar retroalimentación a cada productor participante.

## 4. Anunciar el concurso y proporcionar directrices de participación

### 4.1 Anuncio: comunicación de las reglas y de las fechas límites

Se recomienda que el Comité Nacional de Organización anuncie y promueva ampliamente el concurso nacional Cocoa of Excellence en todas las regiones productoras de cacao del país y a una diversidad de productores, grandes y pequeños. El Comité Nacional de Organización puede alentar a productores de cacao a participar a través de comunicados de prensa en periódicos, en la radio, y las redes sociales, y enviar la información y directrices ampliamente, es decir, a todos los interesados en la industria del cacao, las asociaciones de productores y las organizaciones no gubernamentales que ejecutan programas de desarrollo relacionados al cacao. La información principal que se debe comunicar es la siguiente:

- La visión y los objetivos del concurso nacional Cocoa of Excellence y el vínculo con el concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023.
- Las fechas límite para recepción de las muestras, resultados y celebración.
- Quién puede participar - criterios de elegibilidad.
- Cómo se puede participar - requisitos para las muestras y los datos correspondientes.
- Requisitos de calidad de las muestras de granos de cacao.

### 4.2 Fecha límite para la recepción de muestras de cacao

El Comité Nacional de Organización debe establecer el plazo y la fecha límite para la recepción de las muestras de granos de cacao basándose en las consideraciones a continuación:

- La temporada principal de cosecha de cacao.
- El tiempo necesario para que el Comité de Selección pueda hacer el proceso de todas las muestras antes de la selección nacional y de la celebración.
- Las fechas de los eventos importantes asociados a la celebración del concurso nacional Cocoa of Excellence.
- La fecha límite para la recepción de las muestras por el Cocoa of Excellence - a más tardar el 31 de enero 2023.



### 4.3 Quiénes puede participar y cuántas muestras pueden enviar

El Comité Nacional de Organización tiene que decidir cuáles son los requisitos para los productores de granos invitados a participar, y la cantidad y características de las muestras de granos que serán aceptadas. Si hay requisitos específicos para los procesos de fermentación o secado, éstos deben ser mencionados. El Comité Nacional de Organización puede proponer una cantidad total de muestras que pueden ser aceptadas dependiendo de la capacidad que se tiene para procesarlas, con la participación de una muestra máximo por productor para asegurar una amplia participación. El Comité Nacional de Organización puede también utilizar diferentes categorías para diferenciar muestras, como muestras experimentales y comerciales.

A nivel internacional, el Cocoa of Excellence tiene como requisito que:

- No se seleccione a previos ganadores de los International Cocoa Awards en los años entre 2009 y 2019 ni de premios de Oro Cocoa of Excellence 2021.
- No más de una muestra por productor sea enviada.
- Un máximo de 1/3 de las muestras por país puede ser experimentales.
- No se acepten muestras producidas a partir de fermentaciones modificadas o artificiales con la adición de material saborizante, pulpa o jugo de fruta.

### 4.4 Cómo pueden participar los productores

El Comité Nacional de Organización debe especificar en sus directrices lo siguiente:

- La cantidad de granos (Kg) que conforma cada muestra que participa, considerando las cantidades necesarias para:
  - La prueba de corte para evaluación de la calidad física.
  - La evaluación del contenido de manteca de cacao.
  - El procesamiento en licor para los miembros del Comité de Selección.
  - El procesamiento en chocolate para los miembros del Comité de Selección.
  - El procesamiento en chocolate para catas durante la celebración nacional.
  - El procesamiento en chocolate para una eventual distribución a potenciales compradores de cacao y fabricantes de chocolate.
- Unos 5 Kg de los mismos granos deben estar disponibles por parte del productor, y almacenados en condiciones óptimas, para ser enviados al Cocoa of Excellence antes del 31 de enero 2023 si se vincularán al concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023.
- Toda la información requerida para cada muestra debe proporcionarse en un formulario o modelo como el Formulario de Datos del Cocoa of Excellence que puede ser utilizado para facilitar la compilación de los datos para las muestras que participarán en el concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023. El Formulario de Datos puede ser descargado del [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)
- La dirección exacta a donde se tiene que enviar las muestras en el país, con el nombre completo de la persona de contacto, su correo electrónico y sus números de teléfono.
- Quién y cómo cubrirá los costos de los envíos de los granos, así como el costo de inscripción de 100 USD por muestra que entre al concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023 (es decir, por el productor, el Comité Nacional de Organización u otro actor), si aplica.



## 4.5 Requisitos de calidad para las muestras de cacao

No debe añadirse ningún ingrediente a la fermentación, como material aromático, pulpa de fruta o zumos.

Se debe realizar una evaluación de los granos enteros y una prueba de corte para cada muestra de granos y las características (cualidades y defectos) deben estar dentro de los siguientes límites aceptables internacionalmente:

### Granos de cacao enteros:

- Un máximo de 3% de moho externo.
- Máximo 3% con otros defectos: granos rotos, dañados por insectos, germinados, podridos o vanos, etc.
- Secado adecuadamente con un contenido de humedad idealmente entre 6,5% y 7,5% y hasta un máximo de 8,5%.

### Granos de cacao cortados:

- Máximo 3% de granos pizarrosos.
- Máximo 4% de moho interno.

Las siguientes son características deseables:

- Ausencia de sabores extraños, es decir, humo, moho, tierra, suciedad o excesiva acidez, amargor y astringencia.
- Ausencia de materias extrañas y residuos de cacao, es decir, granos rotos, planos, arrugados y aglomerados o placenta, cáscara de la fruta o fragmentos de cáscara.
- Tamaño razonablemente uniforme.
- Es deseable, pero no obligatorio, un recuento de 100 granos/100g o menos.
- Almacenado durante un mínimo de 6 semanas entre el fin del secado y el envío a Cocoa of Excellence para permitir que el sabor se estabilice antes de la evaluación de sabor.

El color de los granos cortados puede variar desde un púrpura total (sin fermentar o con una fermentación parcial hasta un marrón chocolate (totalmente fermentado). Sin embargo, el color puede variar según la variedad y la genética. Una buena fermentación contribuye a reducir el amargor y la astringencia del cacao.

## 5. Selección de las muestras de cacao

Los concursos nacionales Cocoa of Excellence son una excelente forma de reconocer y celebrar la amplia gama de diversidad de cacao y de productores en el país, por lo que se alienta al Comité Nacional de Organización a seleccionar muestras de granos de diferentes tipos u orígenes genéticos y *terroirs*. Si el concurso nacional Cocoa of Excellence se vinculará a los Premios Cocoa of Excellence 2023, el Comité Nacional de Organización debe dar preferencia a nuevos productores, es decir, que no hayan sido previamente recompensados con un International Cocoa Award en las ediciones entre 2009 y 2019 ni un Premio Oro Cocoa of Excellence en 2021. Por lo menos, tendría que asegurarse que, si el mismo productor participa, las muestras procedan de una finca diferente, o de otro tipo de genética, *terroir* y/o proceso postcosecha.

El número de muestras ganadoras debe estar en línea con la cuota establecida por el Cocoa of Excellence para el país o si no, tener una técnica de clasificación para facilitar la selección de las muestras.



Para garantizar el completo anonimato durante el procesamiento y la selección, las muestras deben recibir un código anónimo único de 3 dígitos (seleccionados al azar) en el momento de su recepción por un miembro del Comité Nacional de Organización, que no participe en la evaluación de las muestras. No se debe revelar ninguna información sobre la identidad del productor y la ubicación de la finca hasta que se complete el proceso de selección.

Se debe acusar el recibo de todas las muestras, así como de toda la información completa y de los requisitos mínimos.

Todas las muestras deben pasar primero por una evaluación de calidad física para asegurarse de que el contenido de humedad, la presencia de granos defectuosos, o con moho o con sabores ahumados y que globalmente los resultados de la prueba de corte estén dentro de los límites aceptables, como descrito en la sección 4.5. Los granos con defectos por encima de los límites aceptables no deben pasar evaluaciones adicionales y pueden ser considerados como rechazados. Esta información debe ser registrada en el informe de retroalimentación para cada muestra de grano para ser transmitida a los productores al final del proceso (ver la sección 8). Sobre la base del análisis físico, se seleccionan todas las muestras para su ulterior procesamiento en licor y la evaluación sensorial.

## 6. Evaluación de calidad y sabor y selección de los premios

Los Comités Nacional de Organización y el Comité de Selección deben acordar los pasos siguientes para las muestras aceptadas a partir de la evaluación física. Las muestras pueden ser procesadas en licor y/o chocolate para una evaluación sensorial. Se recomienda seguir los protocolos de los Estándares Internacionales para la Evaluación de la Calidad y el Sabor del Cacao que se pueden descargar en el sitio web: [www.cocoqualitystandards.org](http://www.cocoqualitystandards.org)

Si las muestras se evalúan como licor y/o chocolate, se debe prestar especial atención a los protocolos seguidos, éstos deben documentarse y compartirse con el Comité de Selección. El tiempo y la temperatura de tostado pueden ajustarse según el tipo de grano, su genética, tamaño y contenido de humedad, pero el resto del proceso debe ser estandarizado para que las muestras sean comparables, es decir, la única diferencia en calidad y sabor es atribuida a los granos y no al proceso.

La evaluación sensorial del licor de cacao y/o del chocolate debe ser llevada a cabo completamente a ciegas por profesionales experimentados, lo que significa que los evaluadores no deben ser capaces de reconocer o identificar ninguna de las muestras de cacao. Los evaluadores deben ser seleccionados en base a su experiencia en evaluación sensorial del cacao. Con el fin de garantizar la transparencia del proceso, el Comité Nacional de Organización y el Comité de Selección deben proporcionar información sobre los nombres y las organizaciones de las personas que participan en la evaluación y la selección de las muestras. El Comité Nacional de Organización y el Comité de Selección deben asegurar que no haya conflictos de intereses y evitar que los productores de cacao o personas estrechamente asociadas a las muestras formen parte de este panel de evaluación y selección.

El Comité de Organización Nacional debe acordar desde un principio cuántas muestras se seleccionarán y premiarán, y si habrá una clasificación (es decir, el 1er, 2º y 3er puesto) o si todas las muestras ganadoras tendrán una premiación igual (es decir, las 3 mejores). Hay pros y contras para cada una de estas opciones. Para los Premios Cocoa of Excellence, por ejemplo, se ha elegido seleccionar las 50 mejores muestras basándose en la evaluación del



licor. Éstas, transformarlas en chocolate y de ahí seleccionar los Premios Cocoa of Excellence de Oro, Plata y Bronce, que se seleccionan en cada una de las 4 regiones productoras de cacao: 1) África & el Océano Índico, 2) Asia & el Pacífico, 3) América Central y el Caribe y 4) América del Sur.

## 7. Organización de la celebración nacional y de la ceremonia de premiación

Se alienta al Comité Nacional de Organización a celebrar el concurso nacional Cocoa of Excellence y la ceremonia de premiación en forma pública y a anunciar ampliamente la fecha y el lugar de este importante evento a través de todos los canales de comunicación. Esto debe hacerse con bastante anticipación y puede coincidir con otros eventos importantes relacionados con el cacao y el chocolate en el país. Es importante invitar a todos los organizadores, socios y patrocinadores, los participantes, asociaciones de productores de cacao y cooperativas, compradores de cacao, comerciantes, fabricantes, así como a representantes gubernamentales oficiales del Ministerio de Agricultura, Recursos Naturales o Medio Ambiente, según la relación que tengan con respecto a la producción agrícola de cacao.

El Comité Nacional de Organización puede considerar emitir 2 tipos de certificados: (1) un premio para las muestras ganadoras como distinción honorífica, sin valor monetario y (2) uno participación para los participantes que pasaron por la selección preliminar.

Además de un certificado, el Comité Nacional de Organización puede considerar otorgar premios adicionales tales como:

- Premio en efectivo.
- Almacenes de cacao.
- Equipo y herramientas para el manejo agrícola y el procesamiento del cacao.
- Capacitación en la producción de cacao, la fermentación, el secado, la evaluación de la calidad física, fabricación de licor de cacao y chocolate para la evaluación sensorial del cacao.
- Pago del costo de inscripción de USD 100 por muestra si entra al concurso de los Premios Cocoa of Excellence 2023.
- Participación en la celebración de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023.

El patrocinio en premios en efectivo o en equipo, en capacitaciones y en viajes puede ser una oportunidad interesante para entidades que se puedan beneficiar de una asociación estrecha a la celebración nacional, como por ejemplo para bancos agrícolas, viveros, empresas de equipos agrícolas, instituciones de investigación, organizaciones no gubernamentales, etc.

El Comité Nacional de Organización debe publicar los resultados del concurso en las noticias, en los medios de comunicación y redes sociales y asegurarse de que los posibles compradores de granos o fabricantes de chocolate puedan acceder a los nombres y detalles de contacto de los productores ganadores, así como a las características (calidad y perfil de sabores) de los granos de cacao. Esto permite dar visibilidad a la producción de cacao de gran calidad en el país y al trabajo de los productores; también permite crear oportunidades de negocios, incluyendo a los interesados en cacao de calidad premium.



## 8. Retroalimentación a los productores participantes

Se recomienda encarecidamente al Comité Nacional de Organización que dé seguimiento a los productores participantes con un informe de retroalimentación detallado y confidencial. El informe debe incluir los resultados de la evaluación de la calidad física y la evaluación sensorial del licor y del chocolate, según corresponda. Lo más importante es que esta retroalimentación incluya recomendaciones para mejoras si son necesarias. Esta información debe registrarse durante el proceso de evaluación, desde la recepción de los granos hasta la evaluación sensorial y la selección de los ganadores. La retroalimentación debe ser confidencial y no debe ser compartida con nadie más que los miembros del Comité Nacional de Organización y de Selección, y el productor individual.

El Comité Nacional de Organización debe asegurarse de que los informes sean recibidos por cada productor participante y debe estar disponible para responder cualquier pregunta. Esto contribuye directamente a mejorar la calidad a medida que los productores implementan las recomendaciones. Estos productores podrían participar nuevamente en futuros concursos nacionales Cocoa of Excellence.

## 9. Vínculo con los Premios Cocoa of Excellence 2023

Cocoa of Excellence anima a los países productores que organizan un concurso nacional a alinear la selección de las mejores muestras con los Premios Cocoa of Excellence 2023. El Comité Nacional de Organización debe tener en cuenta los requisitos y condiciones para participar en Cocoa of Excellence y consultar las Directrices para la Participación en la Edición 2023 de los Premios Cocoa of Excellence disponibles en: [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org).

Algunas recomendaciones para la selección de las muestras de granos de cacao son que deberían ser:

- Cosechadas durante la temporada de cosecha principal.
- Procesadas de la manera estándar que favorece que se preserve e intensifique el potencial de sabor.
- Seleccionadas en base a su gran calidad y consistencia.
- Fermentadas correctamente, resultando en una amargura y astringencia moderadas y bajos porcentajes de granos pizarrosos.

El Comité Nacional de Organización establecido para la participación del país debe garantizar que:

- No se seleccionen ganadores previos de un International Cocoa Award entre 2009 y 2019 ni un Premio de Oro en 2021 Cocoa of Excellence.
- Solo se acepta una muestra por productor participante.
- Las muestras no son producidas a partir de fermentaciones modificadas o “artificiales con la adición de material saborizante, pulpa de fruta o jugo.
- Los productores de cacao deben mantener una muestra duplicada de al menos 5 Kg de los granos almacenada cuidadosamente hasta el final de la Edición en diciembre 2023, en caso de daño, pérdida, o cualquiera pregunta que permanezca sobre la calidad de los granos.
- Todas las muestras de grano deben ir acompañadas de un Formulario de Datos completado (archivo Excel separado) con toda la información disponible sobre la



muestra. El Formulario de Datos Cocoa of Excellence puede ser descargado en [www.cocoaofexcellence.org](http://www.cocoaofexcellence.org)

- No se envían a Cocoa of Excellence más muestras que la cuota indicada por país.
- Los granos de cacao deben ser almacenados durante 6 semanas mínimo después del fin del secado en un cuarto fresco (20-22 °C), libre de insectos, con una humedad inferior a 70% y sin olores atípicos.
- Debe obtenerse un certificado fitosanitario de parte de las autoridades del país de origen.
- Debe enviarse un mínimo de 5 Kg de granos de cacao para cada muestra. Las muestras de menos de 5 Kg serán rechazadas.
- Las instrucciones de envío deben seguirse estrictamente para evitar el pago de impuestos de importación por Cocoa of Excellence.
- El costo del envío de todas las muestras de granos al Cocoa of Excellence, en Roma, Italia es cubierto por el país productor.
- Las muestras de granos son enviadas al Cocoa of Excellence para una recepción a más tardar el 31 de enero 2023.

Según los resultados de los Premios Cocoa of Excellence, se alienta a los Comités Nacionales de Organización a organizar celebraciones nacionales para los productores seleccionados y ganadores, y publicitar en las noticias y los medios de comunicación. Se puede involucrar a los Ministerios de Agricultura, a las Juntas Nacionales de Cacao, a representantes de la cadena de valor y a la industria del cacao y del chocolate q públicamente ese logro.

## 10. Revisión y evaluación del éxito y planificación del próximo concurso

Una vez que finalice el concurso nacional Cocoa of Excellence y se haya proporcionado retroalimentación a los productores, el Comité Nacional de Organización puede examinar el proceso realizado e identificar lo siguiente:

- Los aspectos que funcionaron bien y deberían repetirse
- Los problemas inesperados que se enfrentaron y cómo se podrían resolver
- Las actividades más difíciles, por qué fueron difíciles y cómo se podrían superar las dificultades
- Las mejoras que podrían implementar
- Cómo fue recibida el concurso nacional Cocoa of Excellence en el país, cuáles fueron los principales beneficios y las críticas constructivas
- Cómo contribuyeron el proceso y los resultados a los objetivos y la visión establecidos inicialmente

Es importante que los organizadores estén abiertos a recibir comentarios de retroalimentación constructiva, revisar el proceso y proponer mejoras para la próxima edición de una manera inclusiva y participativa. Es posible que tome algunos concursos antes de que el proceso esté bien establecido, en el cual los participantes se sientan familiarizados con el proceso y los socios y patrocinadores motivados para asociarse con un evento muy exitoso. Los concursos nacionales Cocoa of Excellence pueden crecer progresivamente, obtener el reconocimiento del sector cacaotero y crear una toma de conciencia sobre la importancia del cacao en el país.



## 11. Participación a las celebraciones de los Premios 2023 Cocoa of Excellence

Todos los productores y los Comités Nacionales de Organización que participan en el Cocoa of Excellence, así como cualquier actor interesado en la cadena de valor del cacao están cordialmente invitados a asistir a la celebración de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023. Este prestigioso evento celebra a los productores de granos de cacao que recibieron un Premio Cocoa of Excellence, así como a los seleccionados entre las 50 mejores muestras del mundo, con la participación de la prensa internacional y de los líderes de la industria del chocolate. Cocoa of Excellence reúne a productores, compradores y chocolateros, organiza degustaciones de los chocolates elaborados a partir de las 50 mejores muestras y favorece conversaciones con la Coordinación de Cocoa of Excellence y su Comité Técnico. Se trata de una oportunidad única para reunirse e intercambiar con expertos en evaluación sensorial, procesamiento del cacao y elaboración del chocolate. Cocoa of Excellence también facilita los encuentros entre los chocolateros, compradores de granos y productores de cacao que han participado en la edición de 2023.



## Anexo A - Ejemplo de calendario de actividades

Fecha	Actividad
	Reuniones para decidir sobre la organización de un concurso nacional Cocoa of Excellence, las actividades principales, el presupuesto relacionado y el financiamiento.
	Las bases y formularios para los participantes en el concurso nacional Cocoa of Excellence son publicadas.
	Anuncio del concurso nacional Cocoa of Excellence a los productores de cacao de todas las regiones productoras del país y a los actores de la cadena de valor del cacao a través de diferentes de medios de comunicación.
	<b>Fecha límite de recepción</b> de todas las muestras de cacao por parte del Comité Nacional de Organización y atribución de códigos a ciegas para la evaluación.
	Evaluación de la calidad física y sensorial de todas las muestras de grano recibidas (prueba de corte).
	Las muestras aceptadas son procesadas en licor para evaluación sensorial a ciegas.
	Evaluación sensorial a ciegas de todas las muestras procesadas en licor.
	Análisis de los resultados de la evaluación del licor selección de las mejores muestras
	En este punto, las mejores muestras seleccionadas en la evaluación de licor se les puede atribuir un Premio Nacional Cocoa of Excellence.
	Si el tiempo lo permite, las mejores muestras pueden ser procesadas en chocolate para su evaluación sensorial a ciegas.
	Evaluación sensorial a ciegas de las mejores muestras en chocolate.
	Análisis de los resultados de la evaluación en chocolate y selección de las mejores muestras para un Premio Nacional Cocoa of Excellence.
	Celebración de los ganadores del concurso nacional Cocoa of Excellence, con la participación de productores, socios y patrocinadores del concurso, representantes gubernamentales y grupos de interés del sector cacaotero.
	Publicación de la información de las muestras ganadoras y de sus productores.
Antes del 31 de enero de 2023	Envío de las muestras seleccionadas al Cocoa of Excellence para su participación en los Premios Cocoa of Excellence 2023 con todos los documentos requeridos completados (ver la Guía de Participación en <a href="http://www.cocoaofexcellence.org">www.cocoaofexcellence.org</a> )
	Informes de retroalimentación confidenciales proporcionados a todos los productores participantes sobre los resultados de la evaluación de la calidad física y sensorial (de granos, licor y chocolate) con recomendaciones para mejoras si es necesario.
	Participación en la celebración de los Premios Cocoa of Excellence 2023 en noviembre-diciembre 2023.
	Evaluación del proceso para siguientes concursos nacionales Cocoa of Excellence.
	Planificación del próximo concurso nacional Cocoa of Excellence.